érudit
www.erudit.org

« Abécédaire alimentaire »

André-Louis Paré

Espace : Art actuel, n° 52, 2000, p. 30-35.

Pour citer ce document, utiliser l'information suivante :

http://id.erudit.org/iderudit/9587ac

Note : les règles d'écriture des références bibliographiques peuvent varier selon les différents domaines du savoir.

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter à l'URI https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche. *Érudit* offre des services d'édition numérique de documents scientifiques depuis 1998.

Pour communiquer avec les responsables d'Érudit : info@erudit.org

Document téléchargé le 16 novembre 2015 06:22

ANDRÉ-LOUIS PARÉ

Abécédaire ALIMENTAIRE

« L'homme est ce qu'il mange. »
— [FEUERBACH]

Lorsque Heidegger inscrit l'homme comme « berger de l'être » à l'intérieur d'un « quadriparti » où se retrouvent les Dieux, la Terre et le Ciel, il devait omettre la question du corps par rapport à l'alimentation. Il aurait beau souligner l'importance de la boisson en guise de sacrifice, jamais sa topologie ne s'accordera à une phénoménologie, de l'expression corporelle lui donnant accès à une réflexion sur la nourriture comme lieu de pratique et d'échange culturels. Même Sartre et Merleau-Ponty, en assignant au corps une place significative au sein de leur phénoménologie, n'ont pas retenu l'importance vitale de la nourriture. Pourtant, par sa fonction biologique, l'alimentation possède une dimension ontologique indéniable au cœur de notre finitude humaine. De plus, parce que consommée dans l'espace social, la nourriture aura tôt fait de se déployer en art culinaire spécifique à chaque culture. En effet, en tant qu'«animal symbolique», l'être humain devait faire de l'alimentation un lieu de rencontre et de fête, de codes et d'interdits, mais éventuellement aussi de souffrance psychique, visible sous forme de symptômes au sein du corps rêvé. Bref, c'est ce « corps à corps culinaire », pour rappeler ici le beau titre d'un essai de Noëlle Châtelet, que plusieurs artistes contemporains tenteront d'explorer et d'interroger, certains de façon directe, intégrée à une pratique soutenue, d'autres de façon plutôt accessoire. En voici une vue bien fragmentaire avec quelques débordements du côté de la littérature et du cinéma, sans oublier l'inimaginable famine pour laquelle j'ai réservé, à cette table où vous êtes conviés, une entrée en guise de « penser à l'autre ».

N. B. : L'astérisque visible à la suite d'un mot indique que celui-ci a une inscription dans cet abécédaire.

ABATTOIR : C'est le lieu où l'on abat, dépèce, charcute les animaux dont la chair sera offerte à la consommation. On pense d'abord aux toiles de **Rembrandt,** mais davantage à celles de **Bacon** qui mit en scène « la machine à viande » pour le dire comme **Sollers**. Il n'y a pas si longtemps encore, l'abattoir — devenu au sein de nos sociétés aseptisées des usines à viande quasi invisibles — rapprochait et distinguait tout à la fois l'humanité de l'animalité. En cherchant à l'ignorer, c'est notre propre chair animale que l'on veut oublier. Dans son article *Abattoir*, écrit pour le « Dictionnaire critique » de la revue *Document*, Georges **Bataille** rapproche l'abattoir de la religion comme lieu de sacrifice. Il va même plus loin : à l'article *Musée*, il remarque que la naissance des musées, au sens moderne du mot, apparaît avec la Révolution française et sa terrifiante guillotine.

AGRICULTURE : Les agriculteurs sculptent sans le vouloir le paysage rural. L'artiste Jean-Paul **Ganem** fait quant à lui volontairement dans l'« agrisculpture » en transformant, le temps d'une saison, le *pays (trop) sage* en y semant des graines de toutes sortes que le spectateur pourra admirer à la floraison. À quand une « agrisculpture » bonne aussi à manger ?

ALCOOL : D'origine arabe, *al-khôl* est une boisson* obtenue par distillation qui a pour effet d'enivrer celui ou celle qui en consomme. Dans les sociétés archaïques, l'alcool servira de voie commerciale entre l'homme et les esprits. Par exemple, dans l'Antiquité grecque ou romaine, Dionysos ou Bacchus, comme dieux du vin*, présideront au délire mystique et au dérèglement de tous les sens. Pas étonnant que ces deux-là aient été également associés à l'inspiration créatrice et à la fécondité. Sur ces boissons désignées comme étant « la part des anges », voir *La raison gourmande* de Michel **Onfray** (Grasset, 1989).

ANIMAL : Bien sûr, on retrouve les animaux en peinture, notamment dans les natures mortes de chasse, mais il faudra attendre Joseph **Beuys** pour les intégrer aux œuvres vivantes que seront ses performances. Dans celles-ci, le lièvre, le coyote et le cheval participent à une nouvelle économie du vivant ainsi qu'à une nouvelle spiritualité de l'art auxquelles, bien sûr, vous n'êtes pas tenus de communier.

ANTHROPOPHAGIE : Et si l'art culinaire avait toujours à voir avec le cannibalisme*, avec le désir inconscient de manger l'autre ? Combien d'œuvres d'artistes contemporains nous disent sur tous les tons : « eat me » ? Ici même, dans ce dossier, les œuvres d'Helen **Chadwick** et de Christine **Lebel** en sont de magnifiques témoignages ; dans sa série *Aspics**, les œuvres de Natacha **Lesueur** en sont tout autant. Et que dire du boudin* de Marcel **Journiac** et des bonbons* de **Gonzalez-Torres** ? Enfin, Peter **Greenaway** avec *Le cuisiner, sa femme et son amant* en offre une version cinématographique également fort éloquente que vous pouvez aussi bien lire sous forme de scénario (*Dis voir*, 1989).

AROMATES : Dans l'art culinaire, les aromates joueront un rôle important. C'est pour mieux goûter, mais parfois aussi pour mieux cacher le goût de certains ali-

Natacha Lesueur, *Sans titre*, 1998. Photographies contrecollées sur aluminium. 80 x 80 cm. Courtesy Galerie Soardi, Nice.

Natacha Lesueur, *Sans titre*, 1998. Photographies contrecollées sur aluminium. 80 x 80 cm. Courtesy Galerie Soardi, Nice.

ments que les humains apprêteront leurs plats d'aromates diverses. Ces épices* aux parfums exotiques feront l'objet d'une analyse judicieuse de la part de Marcel **Detienne** dans son livre *Le jardin d'Adonis. La mythologie des aromates en Grèce* (Gallimard, 1972).

ARTISTE-CUISINIER : Lorsque les artistes délaissent leurs ciseaux et leurs pinceaux et mettent, comme on dit, la main à la pâte, ils risquent de devenir des artistes cuisiniers. C'est ainsi que Michel **Onfray** dans *La raison gourmande* (op. cit.) appelle ces « sculpteurs du temps » qui, grâce à des matériaux alimentaires, exécuteront des œuvres comestibles. **Marinetti**, **Spoerri** et **Kubelka** seront parmi les premiers à célébrer la gastronomie en art dans le but évident de transformer la palette de l'artiste et de l'ajuster au savoir-faire des cuisiniers artistes.

ASPIC : Que voilà un matériau plastique ! *Le Petit Robert* nous rappelle que l'aspic désigne d'abord une vipère, qu'il est aussi le nom de la lavande mâle avec laquelle on produit une huile employée pour la peinture. Mais, dans le domaine culinaire, il s'agit — comme on sait — d'une gelée prise dans un moule et composée de morceaux de viande, de poisson ou de légumes. L'artiste niçoise Natacha **Lesueur** avec sa série *Aspics* (1998-1999) en propose une version anthropomorphique, puisqu'à partir de cette gelée alimentaire elle élabore de jolies parures qui lui masquent le crâne.

BETTERAVE : Parce que riche en fer et en saccharose, la betterave potagère est un légume d'accompagnement que l'on retrouve d'abord dans l'assiette du paysan. À cause de sa couleur rouge, elle servira également de teinture. L'artiste Massimo **Guerrera**, quant à lui, l'offrit à manger lors des sorties de sa cantine* qu'il effectua dans divers lieux de Montréal.

BEURRE : Produit du lait, le beurre est très tôt apparu comme un luxe. Diverses expressions populaires le soulignent. Pour célébrer cette matière lactée, des femmes d'un village breton fabriquent chaque année un immense cube de beurre dont elles sculptent la surface avant qu'il ne soit promené en l'honneur de la Vierge. À l'opposé de cet artifice religieux, l'artiste Meg **Webster** présentait en 1996 dans une galerie new-yorkaise son *Butter Wall*. Objet visuellement impressionnant, où la vue était prise d'assaut par l'olfactif. Mais attention : don't touch !

BISCUIT : Vous en conviendrez, tout le monde aime les biscuits. Cette sympathie spontanée pour cet « aliment de réserve » incitera l'artiste, originaire d'Halifax, Lucy **Pullen**, à en déposer à l'improviste dans des supermarchés. À la surprise du consommateur, il était inscrit sur le paquet d'emballage « eat your word » alors que sur chaque biscuit on pouvait lire le mot «word». En somme, il s'agit d'une version toute personnelle du « biscuit chinois » revisité ici par un message nouveau genre, lequel était à mettre sous la dent.

BOISSON : Que cela soit avec le thé, le café, le chocolat ou encore avec des boissons alcoolisées, une chose est sûre c'est que l'univers de l'homme s'est souvent confondu avec l'univers divin, et ce sont ces « breuvages métaphysiques » qui furent à la source de ces cultes, comme si l'humain ne pouvait célébrer seul ces liquides offerts sous forme de feuilles, de graines ou encore d'amandes provenant du monde végétal.

BONBON : Voilà une denrée qui plaît au palais. Pourtant, certains artistes utiliseront cette friandise en visant l'au-delà du principe de plaisir. On pense d'abord à Félix **Gonzalez-Torres** dont les portraits associent les bonbons au poids du corps des personnes à qui l'œuvre est accordée. Dans un autre registre, et avec un brin d'ironie cosmétique, Christine **Lebel** a fabriqué différentes perruques composées de réglisse, de *bubble gum*, de guimauve, et autres confiseries (que vous pouvez admirer sur la page couverture). Les bonbons se retrouvent parfois à l'intérieur d'une œuvre, comme dans *Mode d'emploi* de Catherine **Bolduc**, présentée cet hiver au Centre des arts contemporains du Québec à Montréal.

BOUDIN : Y a-t-il œuvre plus viscérale que celle faite à même le sang de l'artiste ? C'est ce que proposait le Français Marcel **Journiac**, en 1969, avec *Boudin au sang humain* que le public était invité à déguster. Jamais une œuvre ainsi offerte en partage n'aura été aussi loin dans la réalisation de l'idéal christique. Prenez et mangez-en tous...

CANNIBALISME : Pour ceux et celles qui ne seraient pas entièrement rassasiés de ce qui fut dit au mot anthropophagie*, je rappelle que Jacques **Derrida** a tenu un séminaire en 1987-1988 — hélas non publié —, intitulé *Manger l'autre (Rhétorique du cannibalisme)*. Un avant-goût toutefois est proposé avec « "Il faut bien manger" ou le

calcul du sujet » (*Points de suspension*, Galilée, 1992). Aussi, Nycole Paquin réfère, aux notes 8 et 9 de son article, à deux sites Web ayant pour thème le cannibalisme.

CANTINE : Évidemment, il y a la cantine de Massimo **Guerrera** dont la philosophie corporative est axée sur la redistribution et la transformation de nourritures terrestres ; mais il y a aussi le projet de l'artiste français Alain **Bublex** intitulé *« Wet stones, le Hot dog ambulant »* qui présente une entreprise non encore réalisée d'une cantine à hot dog. Ironie subtile face à la société consommatrice de viande pressée ? Vous pouvez apprécier cette manœuvre de chaîne de restauration rapide, en consultant le site : www.culture.fr/entreelibre/

CITROUILLE : La citrouille est un fruit plutôt curieux, voire mystérieux. Elle fait rire d'abord, mais inquiète aussi un peu par sa forme qui rappelle, entre autres, la tête humaine. Parce que symboliquement polymorphe, Joseph **Beuys** lui réservera une place lors d'une installation présentée en 1978 à Düsseldorf.

CHEWING GUM : Qui pouvait croire qu'un jour des œuvres d'art seraient composées à partir du Chewing gum ? Et pourtant, comme confiserie pétrolière, la gomme à mâcher n'est-elle pas dans la bouche une matière exceptionnellement plastique ? Le sculpteur Les **Levine** l'a compris en l'utilisant comme forme avec laquelle il réalisa de petites sculptures coulées dans de l'or. Par ailleurs, l'artiste luxembourgeoise, Simone **Decker,** avec *Chewing in Venice* (1999), en fera un usage plus palpable, puisque c'est la gomme elle-même qui sera montrée sous divers aspects — mais toujours de façon monumentale — dans les différents quartiers de Venise lors de la récente biennale. Enfin, de façon plus personnelle, le sculpteur Gilbert **Descossy** se fait un devoir d'en mâcher tous le jours et avec le produit bien mastiqué, il joint des mots, ce qui lui sert ainsi de carnet intime.

CHOCOLAT : Le chocolat est un matériau docile et par conséquent fort apprécié des artistes qui l'ont offert à voir, à sentir et à déguster. Parmi eux, mentionnons Helen **Chadwick** avec *Cacao*, Janine **Antoni** avec *Lick & Lather* ou encore *Chocolate Gnaw*, Dieter **Roth** avec ses animaux en chocolat, et Vik **Muniz** avec *Chocolate Disaster.* Ici même au Québec, Gilles **Mihalcean,** dans une œuvre intitulée *Vieille Branche*, introduit une maisonnette sculptée en chocolat, et de manière plus alléchante, Christine **Lebel** l'offre à manger dans des formes moulées à même son corps (voir, dans ce dossier, l'article de N. Paquin).

COCA-COLA : Contrairement aux autres boissons*, celle-ci n'a rien à voir avec les mythologies ancestrales. Par contre, cette boisson gazeuse, conçue pour accompagner le fast food*, appartient de plain-pied au mythe de la société de consommation. Les artistes du Pop Art*, à commencer par **Warhol**, en ont fait sur le plan de la représentation visuelle un véritable icone, symbole de la démocratisation alimentaire devenue planétaire.

CONFITURE : Composée de fruits divers, elle sert principalement à tartiner le pain à l'heure du petit déjeuner. Pourtant, en 1968, à Vienne, les actionnistes Otto **Muehl** et Hermann **Nitsch**, en balançant du haut d'une fenêtre un bureau rempli de pots de confiture, l'ont utilisée pour marquer leur contribution au « tachisme ». De façon bien différente, l'artiste brésilien Vik **Muniz** se plaît, quant à lui, à réactualiser certaines œuvres d'Andy **Warhol** avec, notamment, de la gelée de fruits, mais aussi du ketchup, des épices*, etc. Parlant de gelée, Normand **Moffat** rendait hommage à une amie décédée en présentant *« Les jumelles »*, une œuvre constituée de pots de gelée de pomme. Notons finalement la célèbre œuvre *in situ* de Naomi **London,** *Marmelade Wall*, un monumental mur de marmelade à la galerie d'art Leonard & Bina Ellen.

DÎNER : En Europe, au XIX[e] siècle, la formule des dîners-spectacles fait son apparition. Il s'agit de gigantesques fêtes gourmandes où, de toute évidence, c'est le plaisir gustatif qui est honoré. Évidemment, à ces grands festins, symboles d'une richesse bourgeoise étalée, tous ne sont pas conviés. **Marinetti**, avec ses dîners futuristes, en offrira une version plus contemporaine. Dans le domaine de l'art actuel, ces rituels festifs ne seraient-ils pas de merveilleux antidotes à l'« hambourgeoisement » planétaire ? Enfin, d'un point de vue excessif, le film *La grande bouffe* de Marco **Ferreri** est sans doute le modèle exemplaire.

Cosimo Cavallaro, *Room 114*, 1999. Washington Jefferson Hotel, New York City. Cheese Room installation. Photo : avec l'aimable autorisation de l'artiste.

Catherine Bolduc, *Mode d'emploi*, 2000. Détail. Photo : Paul Litherland.

Janine Antoni, *Chocolate Gnaw*, 1992. Masse de chocolat de 300 kg avant d'être entamée par l'artiste.

DROGUE : La drogue a souvent été pour les artistes modernes et contemporains un moyen d'exploration de soi en vue d'entreprendre, de manière régulière ou provisoire, l'exercice de la création. Comme substance qui ouvre le corps à de nouvelles possibilités créatives, on peut lire *L'Imaginaire des drogues. De Thomas de Quincey à Henri Michaux* de Max **Milner**, paru récemment chez Gallimard.

EAT ART : Il ne s'agit pas, à proprement parler, d'un mouvement artistique, parlons plutôt d'un courant auquel certains artistes depuis les années 1960 se sont ponctuellement associés, à commencer par Peter **Kubelka** et Daniel **Spoerri**. Ce dernier a même inauguré, en 1968, le *Eat-Art Gallery* à Düsseldorf où se sont produits de nombreux artistes qui s'adonnèrent ainsi à la fabrication d'œuvres comestibles. Avec le *Eat Art*, l'art devait être une expérience qui fait appel à tous les sens, remettant ainsi en question la hiérarchie instituée dans l'univers des Beaux-Arts.

ÉPICES : Était-ce pour mettre du piquant dans l'art? Toujours est-il que Vik **Muniz** a voulu revisiter une série de *Liz* produite par **Warhol** en utilisant des aromates* tels le poivre noir, le « cayenne », le curry et le chili. Si le *Pop Art** a surtout fait valoir le sens de la vue à partir d'œuvres visuellement très chargées, en s'immisçant dans le jeu des couleurs voilà que l'olfaction a désormais son mot à dire.

FAMINE : Elle est là constante, flagrante, vécue jusqu'à l'extrême dans certains pays d'Afrique. Elle a pour cause la désertification des sols, la mauvaise gestion des administrations locales et gouvernementales, et l'indifférence internationale devant le problème de la faim dans le monde. Contre cette indifférence, **Ben** Vautier en signant une patate* nous rappelle que celle-ci a souvent sauvé des vies. À lire, pour l'expérience littéraire, *La faim* de Knut **Hamsun**.

FAST FOOD : Il s'est développé avec la société de consommation, et depuis quelques années l'internationalisation de l'alimentation rapide semble se porter plutôt bien. Pour en rire, et surtout pour faire obstacle à son pullulement infect, Alain **Bublex** imagine sa propre compagnie de restaurant ambulant « Wet Stones ». Aussi, à la dernière biennale de Venise **McCarthy** et **Rhoades** présentèrent leur propre usine à *donuts*. Enfin, le duo new-yorkais **Aziz + Cucher** proposait récemment la *Manna bar* inspirée de l'Ancien Testament. Du *fast food* à vocation spirituelle ? Surtout, du *fast food* pour prolonger la vie sur terre.

FROMAGE : Avec un mélange de différents fromages (gruyère, emmental, gouda, etc.), l'artiste d'origine montréalaise Cosimo **Cavallaro**, qui vit et travaille désormais à New York, a aspergé mille livres de son précieux produit jaune dans la chambre 114 du Washington Jefferson Hotel. Dégoûtant? Peut-être, mais aussi drôlement sublime.

FRUITS : Tout comme la viande*, les animaux* ou les fleurs, les fruits sont des sujets de prédilection pour les artistes peintres intéressés aux « natures mortes ». Mais comment en faire une œuvre grandeur nature ? Après **Christo et Jeanne-Claude** qui en ont empaquetés pendant quelques mois en 1997-1998 dans le parc Berower à Riehen-Basel en Suisse, voilà que l'artiste Fabrice **Hybert** proposait récemment pour la ville de Cahors, en France, le projet « Les arbres fruitiers dans la ville ».

GASTRONOMIE : L'animal avale, l'homme goûte. Il a cette chance, ce luxe. La gastronomie, comme art d'apprêter les plats pour les rendre agréables à regarder mais aussi à consommer, sera considérée par les **Brillat-Savarin**, Antonin **Carême** et Grimod **de La Reynière** comme un des Beaux-Arts. Carême ira même jusqu'à considérer la pâtisserie comme la branche principale de l'architecture! Toutefois, bien sûr, du point de vue des maîtres en esthétique, la résistance se fait tenace. Pour s'initier à cette philosophie, il faut lire *Physiologie du Goût* de Brillat-Savarin (Champs / Flammarion, 1982).

GRAISSE : Avec l'apparition de la graisse dans des œuvres comme la *Chaise en graisse* ou encore *Coins de graisse*, **Beuys** exposait une nouvelle vision de la sculpture où l'organique devenait la forme (ou l'informe ?) par excellence. Par ailleurs, en tant que « matériau usagé et minéralisé au caractère chaotique », il se plaira à l'associer également à la merde*.

GRAMINÉE : Il s'agit de plantes, telles les céréales, dont les grains servent de base à l'alimentation de l'homme et des animaux domestiques. Elles se situent donc au début de la chaîne alimentaire, celle que l'*agro-business* voudrait bien s'approprier. Ce n'était toutefois pas le but visé par l'artiste Francine **Larivée**, dans une installation intitulée *Offrande* présentée aux Cent jours d'art contemporain en 1990, lorsqu'elle en exposa différentes sortes dans de vastes plateaux fixés sur les murs.

JEÛNE : Pourquoi le jeûne, lorsqu'il est entrepris comme une grève de la faim, serait-il une arme de protestation ? En attendant la réponse, *Un artiste du jeûne* de **Kafka** vous en fera découvrir le plaisir esthétique.

LAIT : Maternel d'abord avec la tétée, le lait produit par nos vaches est aussi celui que l'on consomme quotidiennement parce qu'il est, dit-on, un aliment complet. Mais comment diable en faire une œuvre d'art plastique? C'est pourtant ce que fera l'artiste allemand Wolfgang **Laib** avec *Pierres de lait*, une œuvre sculpturale où se confrontent lait et marbre.

LAITUE : Comme pour le lait, on se demande comment un artiste pourrait bien cultiver de la laitue ailleurs que dans son jardin. Et pourtant, dans l'esprit de l'*Arte povera*, l'œuvre de Giovanni **Anselmo** relève des oppositions entre les matériaux et leurs transformations possibles. Dans *Struttura che mangia l'insalata* (1968) la laitue sera périodiquement remplacée, montrant la nécessité de maintenir l'œuvre en vie à la façon d'un organisme.

Damien Hirst, Restaurant « Pharmacy», Londres. Vue partielle. Photo : Elisabeth Liston.

Giovanni Anselmo, *Struttura che mangia l'insalata*, 1968. Granit, salade, fil de cuivre, sciure. 63 x 30 x 30 cm. Collection Sonnabend, New York.

MANGER : Manger peut devenir un art. Mieux, de dire M. **Onfray** : « l'art de manger, c'est l'art *in fine* » qui, en cela, poursuit le travail esthétique de **Nietzsche** qui voulait faire de la nutrition l'un des Beaux-Arts. Or, justement, l'équipe d'Axe Néo-7 à Hull proposait, de février à juin 2000, le projet *Le millénaire est mort, il faut le manger* constitué de cinq événements orchestrés par six artistes (T. **Grondin**, F. **Chalifour**, M. **Boucher**, M. **Guerrera**, **Doyon/Demers**). Enfin, sur le «manger» vu et analysé sous tous ses angles, il faut lire de Noëlle **Châtelet** *Le corps à corps culinaire* (Seuil, 1977).

MENU : Avec l'avènement des restaurants*, la présentation des menus devint un moyen d'expression pour certains artistes qui seront heureux d'associer aux odeurs culinaires leurs styles graphiques. Parmi eux, Henri de **Toulouse-Lautrec** et Jean **Cocteau**, pour qui l'art devait être un plaisir de tous les instants dont, celui — pourquoi pas ? — d'ouvrir l'appétit ?

MERDE : Au sens figuré, on dit parfois : « mange de la m...», mais évidemment on ne le souhaite à personne. Par contre, depuis les années 1960 de nombreux artistes défèquent au figuré et en personne leurs œuvres excrémentielles. Qu'il s'agisse de **Bruss**, de **Gasiorowski** lors de performances nauséabondes, de **Manzoni** qui préfère la mettre en boîte, ou encore du duo **Gilbert & Georges** qui la représente magnifiée dans un superbe tableau — cette matière fécale, produit de notre corps-machine, est symboliquement riche en symptômes de toutes sortes. On pourrait compléter ce portrait en rappelant qu'au cinéma aussi, le propos scatologique est prolifique. Je pense à *Le charme discret de la bourgeoisie* de **Bunuel**, à *Léolo* de Jean-Claude **Lauzon,** et bien sûr à *Salo et les cent vingt journées de Sodome* de Pier-Paolo **Pasolini.** Pour y voir un peu plus clair, lire le texte de Catherine **Millet** intitulé *Plutôt le fumier que le trésor* (*Art Press*, n°242).

MUSÉE : Si pour Michel **Onfray** la cuisine est un art sans musée, on a tout de même à Vevey en Suisse un Musée de l'alimentation. Pour vous en faire une idée, visitez le site www.regart.ch/alimentarium.

OGM : Il s'agit de l'acronyme pour organismes génétiquement modifiés. Ces produits transgéniques, que nous consommons trop souvent à notre insu, sont en train d'alimenter l'un des débats importants pour la survie de l'équilibre alimentaire au sein de l'écosystème. Lorsque l'agro-alimentaire devient de l'agro-génétique entre les mains de l'agro-business, n'y a-t-il pas péril en la demeure ? En envahissant secrètement nos assiettes, jamais le bio-pouvoir dont parle Michel **Foucault** n'aura été aussi présent. À voir : le documentaire *Main basse sur les gênes* de Karl **Parent** et Louise **Vandelac** (ONF, 2000).

PAIN : Le pain symbolise la nourriture. Facile à fabriquer, il a toujours été considéré comme une source alimentaire de premier choix. Massimo **Guerrera** par le biais de sa cantine* le présente sous forme de sandwich haute-densité tandis que Jana Sterbak le présente sous forme de matelas dans une œuvre intitulée *Bread Bed* (1997). Par contre, Dorothée **Selz** le fabrique elle-même en prenant soin de l'enjoliver de diverses couleurs. Ainsi coloré, le pain n'a plus pour unique fonction de satisfaire l'estomac, mais aussi de se faire... dévorer des yeux.

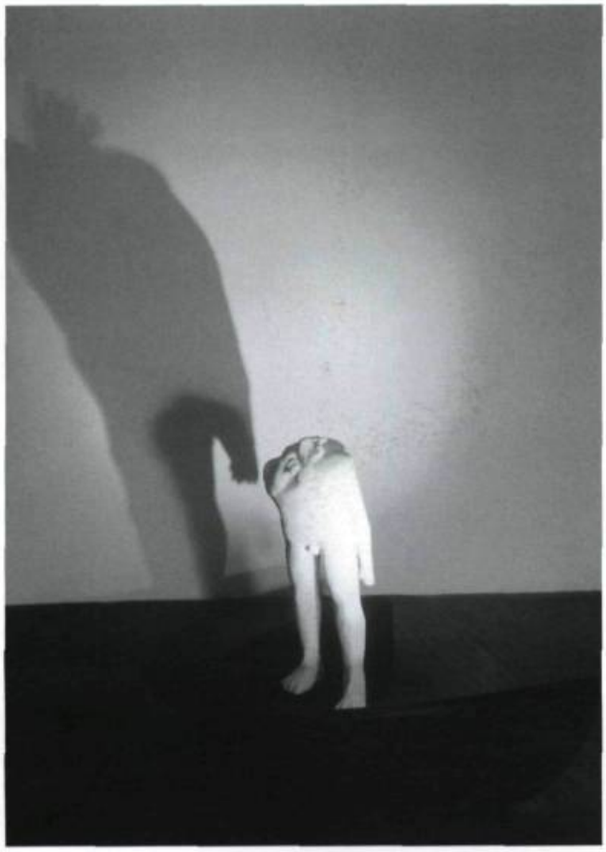
Ben Vautier, *Patate autographiée*, 2000. Photo extraite du site le 07-03-2000 : www.creationflux.com/attitude/fr

PATATE : Avec le pain quotidien, la pomme de terre représente l'aliment de base pour les plus démunis. C'est dans cet esprit que Ben **Vautier** a voulu lui rendre hommage en l'autographiant. Vous pouvez la regarder évoluer de janvier à mars 2000 sur le site www.creationflux.com/attitude/fr. Ce site propose également plusieurs fiches à propos de l'art et de la nourriture signées Gilles **Stassart** chroniqueur à *Beaux-Arts Magazines*.

POULET : Est ce que l'artiste Carina **Weilde** connaît cette phrase de Brillat-Savarin : « La volaille est pour la cuisine ce qu'est la toile pour le peintre » ? Toujours est-il qu'en exposant son poulet olympique, elle nous rappelle l'importance de cette viande que l'on retrouve apprêtée à toutes les sauces dans les différentes cuisines du monde.

POP ART : C'est dans le domaine de la représentation bi ou tridimensionnelle que le Pop Art va exhiber l'alimentation en art. Que ce soit avec les soupes Campbell's, Coca-Cola, les produits Del Monte, le ketchup Heinz chez **Warhol**, ou avec *The Stove with Meals*, *Green Beans*, *Sculpture in the Form of a Fried Egg* de Claes **Oldenburg**, l'art Pop va refléter devant nos yeux de consommateurs le monde de l'alimentation contemporaine.

Louise Viger, *L'éclipse, les délicieux*, 1991. Détail. 103 x 96 x 158 cm. Photo : avec l'aimable autorisation de l'artiste.



RELISH : Relish est un projet dans lequel se confondent la cuisine, la manipulation de laboratoire, le rituel et le jeu. Dans 28 courtes vidéos, Jacki **Danylchuk** a exploré des liens entre la nourriture, le sens et le non-sens. Curieux ? Consultez : http://www.er.uqam.ca/nobel/m154040/

RESTAURANT : Les restaurants sont nés au XVIII[e] siècle, au moment où le jugement de goût fait son apparition. Ils ont remplacé dans le domaine des institutions culinaires l'auberge et la taverne. Il faudra toutefois attendre les nouveaux enjeux de l'art contemporain pour que des artistes puissent avoir le goût d'investir dans la restauration. Daniel **Spoerri** sera un pionnier dans le domaine en ouvrant en 1968 le Restaurant Spoerri. Enfin, avec *Pharmacy*, l'artiste Damien **Hirst** a désormais le sien au 150 Notting Hill Gate, à Londres.

SEL : Cette substance servant à assaisonner et à conserver les aliments est aussi, prise dans son sens figuré, vue comme ce qui donne du piquant, de l'intérêt aux événements. L'artiste Lisette **Lemieux** dans une installation récente a transcrit en sel le long des murs d'une galerie une phrase de l'écrivaine Hélène **Monette**.

SUCRE/SUCRERIE : Sous cette rubrique, retenons pour l'instant deux œuvres. D'abord celle de Lucy **Pullen** intitulée *Sucker*, présentée à la eyelevelgallery d'Halifax et à la S.L. Simpson Gallery de Toronto — il s'agit d'un autoportrait, grandeur nature, fait de sucre. Ensuite celle de Louise **Viger**, *L'éclipse, les délicieux* (1991) qui proposait des sculptures inspirées des Annonciations renaissantes et dont les ombres se déployaient sur les murs de la galerie. L'artiste récidivera prochainement avec une œuvre exposant « la turgescence d'une grosse langue en sucre d'orge » intitulée *L'ogre et le connaisseur* et présentée au Musée d'art contemporain de Montréal en septembre et octobre prochains. À lire de Marie-Paule **Di Francesco**, *L'art dévoré : images sucrées au XX[e] siècle* (Maisonneuve et Larose, 1989).

TABLE : Autour de la table on partage ensemble le plaisir de goûter. C'est le lieu de la communication fraternelle ou encore d'un silence exceptionnel. Certains artistes ont voulu en conserver la mémoire en en fossilisant les restes. Deux exemples : l'incontournable Daniel **Spoerri** avec ses *Tableaux pièges*, mais aussi le Catalan Joan **Crous** qui, avec son projet itinérant *Le dernier dîner*, conserve les traces d'un repas pris entre amis de passage (voir, à ce sujet, *Espace*, n° 48, mais aussi, dans ce dossier, le texte de N. Daniel-Risacher).

TARTE (À LA CRÈME) : Les anarcho-pâtissiers se sont fait connaître récemment au Québec par des actes qui ne relèvent pas nécessairement du grand art. En tant qu'**entartistes**, ils se sont tout de même introduits dans le réseau de l'art en présentant leur preuve visuelle à l'Espace Vidéographe. « Que justice soit fête », tel est leur slogan. Mais quelle fête ? Pour trouver des éléments de réponse, consulter leur site : www.entartistes.ca

TOMATE : Légume ou fruit ? On aime son ambiguïté qui permet de multiples recettes. Elle a aussi inspiré l'artiste canadienne Susan **Shantz** qui a étalé plusieurs objets sur une table et les a recouverts de pâte de tomate. On pouvait en apprécier le résultat dans le numéro 45 d'*Espace*.

URINE : Comme avec la merde*, l'urine est le produit de notre corps-machine et pour cela, certains artistes en feront une référence ultime, à commencer par l'urinoir de **Duchamp.** Mais c'est, ici, aux sculptures d'Helen **Chadwick** que je pense, celles de sa série *Piss Flowers* que l'artiste britannique, trop tôt disparue, a coulée à partir des cavités produites par l'urine d'un ami dans la neige canadienne cette série ayant été réalisée lors d'un séjour au Banff Centre for the Arts, en Alberta en 1991-1992. Le résultat émeut.

VIANDE : La viande est à la base de la civilisation civile diront M. **Detienne** et J.-P. **Vernant** dans *La cuisine du sacrifice en pays grec* (Gallimard, 1979). Elle est socialement politique et donc porte à controverse. On connaît tous *Vanitas*, la robe de viande de Jana **Sterbak** qui fit justement scandale lorsqu'elle fut exposée au Musée des Beaux-Arts du Canada. Mais la viande est aussi considérée dans sa chair comme sexuée, ce que rappelle le travail d'Helen **Chadwick** avec des œuvres comme *Meat Lamps* (1989) et *The Philosopher's Fear of Flesh* (1989) qui la montrent sous un angle empreint d'érotisme (voir, dans ce dossier, le texte de Julie Lavigne).

VIN : Le vin est une boisson divine. Les poètes tels Hölderlin et Baudelaire lui ont consacré des vers superbes. Mais à part en proposer la dégustation, comme le fit cet hiver Fabrice **Hybert** à la Fondation Cartier, qu'est-ce qu'un artiste peut bien en faire ? Dans une œuvre intitulée *L'opacité du corps dans la transparence du circuit*, Michel **de Broin** lui a offert une place bien particulière en déposant dans un bocal rempli d'huile un verre de vin rouge traversé par un circuit électrique. Ce n'était pas à boire.

YOGOURT : Récemment, nous retrouvions dans les supermarchés des contenants de yogourt dont les couvercles étaient des œuvres photographiées de Laura **Martin.** On y voyait soit une bouche, soit une oreille, etc. Mais le meilleur (à manger) était sans doute sous le couvercle. Après tout, lorsque l'industrie alimentaire s'intéresse à la diffusion de certaines pratiques artistiques, elle a beau donner à manger à l'artiste, elle n'en demeure pas moins celle qui, dans cette chaîne de production, impose sa réglementation. À bon consommateur, salut ! ∎

(Merci à Élisabeth, Emmanuel, Julie Luc, Marie-Josée, Michel, Serge ainsi qu'au Magazine Beaux-Arts *pour leurs suggestions.)*